



BAG Ölmühle BetriebsgmbH

A-7540 Güssing, Wiener Straße 12a

Telefon: +43 (0) 3322-43394 – 0

Telefax: +43 (0) 3322-43394 – 14

Email: office@bagoil.at

www.bagoil.at

Spezifikation „Donau Soja“ Sojaöl

Produktbeschreibung: Das Sojaöl wird aus **nicht-GVO** (genetisch veränderter Organismus) Sojabohnen hergestellt und ist laut Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig. Das Sojaöl ist gemäß den **Donausoja Richtlinien** zertifiziert und ist somit geeignet zur gentechnikfreien Fütterung.

Die Sojabohnen werden mechanisch zerkleinert und durchlaufen eine Lösungsmittlextraktion zur Trennung des Öls vom Feststoff. In einem ersten Veredelungsschritt wird das Öl von den Lecithinen separiert und steht als rohes, wasserentschleimtes Sojaöl zur Verfügung. Das Sojaöl ist garantiert ungebleicht.

Zusammensetzung:

- | | |
|--------------------------------------|--------------|
| • FFA-Gehalt (als Ölsäure) | max. 0,75% |
| • Feuchte und flüchtige Bestandteile | max. 0,45% |
| • Phosphor | max. 200 ppm |
| • Gesamtverschmutzung | max. 0,10% |



Vergütung in Anlehnung an NOFOTA Crude degummed Soybean Oil Specification (in der jeweils aktuellen Fassung).

Es gelten außerdem die Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen der BAG Ölmühle BetriebsgmbH und entsprechende Datenblätter in der jeweils aktuellen Fassung.

Version 03 – 11.11.2016